



---

## 2022 GRAUER BURGUNDER

---

### LAGE



Weinberge in den Gemarkungen Landau und Godramstein

### BODEN

Tonhaltige Keuper- und Kalkmergelböden

### LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 3 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

### ERTRAG

75 hl / ha

### CHARAKTER

Leicht nussiger und vegetabiler Duft mit hellen Kernobstaromen und floralen Spuren. Klare, geschliffene, eher kühle, feinsaftige Frucht, zart nussige, pflanzliche bis kräuterige und florale Nuancen, ein Hauch dunkler Beeren im Hintergrund, gewisse Mineralik, gute Nachhaltigkeit, hat Frische und Biss guter bis sehr guter, feinsaftiger Abgang.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Tafelspitz mit Meerrettich, Geflügel und kurzgebratener Fisch

### TRINKTEMPERATUR

10 °C

### LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

---

Flaschengröße: 0,75 L  
Vorhandener Alkohol: 12,5 % vol  
Allergene: enthält Sulfite

